



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## TAVADA KOLAY WAFFLE

125 gr. tereyağı  
1 su bardağı un  
1/2 su bardağı nişasta  
3 yemek kaşığı toz şeker  
2 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1/2 paket vanilya  
Kreması için:  
1,5 su bardağı süt  
1 yemek kaşığı un (tepeleme)  
1,5 yemek kaşığı toz şeker  
1/2 paket vanilya  
İç malzeme;  
çokokrem ya da nutella  
çilek, muz vb...

1. Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayrı ayrı çırpma kabına alın. Yumurta aklarını kar haline gelene kadar mikserle çirpin.
2. Yumurta sarılarını da ayrıca toz şekerle çirpin. Tereyağını, sütü ve vanilyayı ekleyin. Un, nişasta ve kabartma tozunu karıştırın, eleyerek karışıma ilave edin.
3. Kar haline getirmiş olduğunuz yumurta aklarını da ekleyerek yavaşca karıştırıp harcı hazırlayın.
4. Pişirmek için, yapışmaz yüzeyli bir tavayı (ben krep tavası kullandım) tereyağı ile yağlayın ve ısıtın. Karışımdan bir kepçe kadar koyarak her iki tarafını kızarana kadar pişirin.
5. Diğer yandan vanilya hariç krema malzemelerini karıştırıp ocakta muhallebi kıvamını alana kadar pişirin. Katılaştıktan sonra bir dakika kadar karıştırarak pişirip ocağı kapatın. Vanilyayı ekleyip karıştırın.
6. Hazırlamış olduğunuz waffle hamurlarının bir tarafına pişirdiğiniz krema, çokokrem ve meyveler koyup ikiye katlayın.